

Thermoplongeur Thermocook - 50 L DETHCOOK



Ce Thermoplongeur Thermocook est idéal pour les professionnels de la restauration. Il dispose d'une capacité de 50 L. Il cuit les aliments sous vide par réchauffement dynamique de l'eau. Il est possible de contrôler sa température de 0°C à 95°C. Fabriqué en acier inoxydable, il est synonyme de robustesse et de durabilité.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|----------------------|------------------------------|
| Matière : Inox | Alimentation : 230 V | Température Minimum (°C) : 0 |
| Température Maximum (°C) : 95 | Longueur (mm) : 150 | Profondeur (mm) : 240 |
| Hauteur (mm) : 380 | Poids (kg) : 4 | Puissance (W) : 1650 |
| Capacité (L) : 50 | | |

Informations Logistiques :

| | | |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|